



PETITS PRINCES

TEMPS DE PREPARATION : 2H10

TEMPS DE CUISSON: 40 MIN

INGREDIENTS

1 jaune d'oeuf
60 g de crème de riz ou
avoine
180 g de chocolat
80 g de beurre végétal
1 pincée de sel
20 g de poudre de
noisette
80 g de sucre
180 g de farine

PREPARATION

1. Dans un saladier (ou au robot) mettre la farine, le sucre, la poudre de noisette, le sel et le beurre en morceaux.
2. Mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux.
3. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger à la cuillère en bois jusqu'à obtenir une boule. Filmer et mettre au frais 30 minutes.
4. Faire fondre le chocolat au micro onde avec la crème. Puis mettre au frais le temps de la cuisson des sablés, pour que la ganache soit plus solide.
5. Préchauffer le four à 180°.
6. Avec un rouleau, étaler la pâte sur le plan de travail fariné, d'une épaisseur de 5 mm.
7. Découper avec l'emporte-pièce des ronds et dépose-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.

PREPARATION

8. Cuire 12 minutes jusqu'à qu'ils soient dorés.
9. Une fois les biscuits refroidis, déposer au centre 1 càc de ganache chocolat et déposer un autre biscuit dessus en appuyant pour faire étaler sur tout le biscuit la ganache.
10. Répète la même opération avec tous les biscuits.

NOTES

Conservation dans une boîte métallique non hermétique sur du papier cuisson.